

Изобретение относится к способу первичной переработки черного винограда в винодельческой и консервной промышленности, а именно, к механизации основного процесса – экстрагирование цвета из целого винограда до брожения сусла для получения различных типов соков и вин.

Способ состоит в том, что целый виноград, поступивший в бункер-пресс, обрабатывается 2-х % раствором йода при температуре 40...45°C в течение 7 мин, который после стекает и осаждается (его восстановление) для использования в других партиях сырья. Обеззараженный виноград термически обрабатывается выборочно (кожура) в течение 5...10 мин горячим 70...75°C суслом в объеме 30...40 дал/т, после чего следует первый цикл гидравлического (пневматического) прессования с отделением пигментированного диетического красного сока, который направляется на вакуумную фильтрацию и хранение. Остальная масса из бункера-пресса дозируется 0,07 кг/т пиросульфитом калия вместе с 0,07 кг/т дегидроксифумаровой кислоты, и, по необходимости, - 0,5 кг/т золы от сжигания виноградной лозы и горячим 50°C суслом в течение 10 мин для экстракции антоцианов и биологически активных веществ (БАВ), после чего растительную массу охлаждают до 25°C, после чего следует второй цикл прессования с отделением фракции экстрагированного сусла, которое направляется на спиртовое сбраживание для изготовления красного вина.

П. формулы: 3